

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**"Kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej XII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2017”.**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej **XII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2017”** na potrzeby Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. **Zamawiający** dokonał rezerwacji miejsca na zorganizowanie całej imprezy. Koszty wynajmu leżą po stronie **Zamawiającego**.

- Gala „Laur Świętokrzyski 2017” odbędzie się w dniu 27 kwietnia 2018 r., w godzinach 19.00 – 21.00 (część oficjalna), 21.00 - 03.00 (bankiet).
- Miejsce Gali – Centrum Kongresowe Targi Kielce – Sala Konferencyjna Omega (częściowo sala Alfa), ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce.
- Miejsce bankietu – Centrum Kongresowe Targi Kielce – Sale Konferencyjne Beta, Gamma, Delta, Teta, ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce.

Gala ma być uroczystym podsumowaniem jubileuszowej XII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2017”. Na Galę wraz z bankietem zaproszonych zostanie około 400 osób, ale **Zamawiający** przewiduje kolportaż większej ilości zaproszeń na samą Galę (wykonanie i kolportaż zaproszeń należy do **Zamawiającego**) – część oficjalną, która odbędzie się w Sali Konferencyjnej Omega Spółki Targi Kielce, co nie wpłynie na koszt przedsięwzięcia i działania organizacyjne. Zaproszeni goście to m.in. przedstawiciele Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, władz województwa, przedstawiciele samorządu, regionalne VIP-y, nominowani do nagrody, przedstawiciele regionalnych mediów, świata kultury i biznesu. W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia, prezentacja filmów o nominowanych w poszczególnych kategoriach, intro, spotu oraz wręczenie statuetek i dyplomów (wykonanie i dostarczenie statuetek należy do **Zamawiającego**), występ artystów i bankiet.

Wykonawca zobowiązany będzie przeprowadzić uroczystość w Sali Konferencyjnej Omega (częściowo w Sali Alfa) Targów Kielce (Gala) oraz w salach Beta, Gamma, Delta, Teta, pomieszczeniu typu VIP room i garderobach (bankiet) wraz z zapewnieniem wszelkich wymagań technicznych wynikających ze scenariusza gali, uprzednio uzgodnionego i zaakceptowanego przez **Zamawiającego**. Sala Beta połączona jest we wspólny moduł z salą Gamma. W jeden moduł połączone są także sale Delta i Teta. Miejsce do tańca podczas bankietu będzie wyznaczone między obu modułami, całość będzie stanowiło jedną otwartą przestrzeń. **Wykonawca** zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie artystycznym, merytorycznym i organizacyjnym.

Do obowiązków **Wykonawcy** należy:

1. Opracowanie i przedstawienie **Zamawiającemu** dwóch koncepcji uroczystości (zaproponowanie spójnej koncepcji opartej na wybranym, charakterystycznym motywie). Propozycja musi zostać dostarczona nie później niż do 14 marca 2018 r. Przygotowanie scenografii Sali Konferencyjnej Omega oraz Sal Beta, Gamma, Delta i Teta według wybranej koncepcji. Scenografia powinna zostać stworzona w oparciu o techniki multimedialne z wykorzystaniem światła, laserów lub hologramów i nowoczesnych urządzeń audiowizualnych oraz ekranów, będących na wyposażeniu Sali Omega oraz elementów stałych dekoracji, służących do wyeksponowania technik multimedialnych (siatki, płótno, ekrany, moduły kartonowe lub inne nowoczesne rozwiązania). Wykonawca umożliwi wyświetlanie przygotowanych elementów przy pomocy laserów lub innych nowoczesnych technologii, np. laserowych napisów, wprowadzających poszczególne kategorie nagrodzonych. Całość musi zawierać elementy związane z regionem świętokrzyskim oraz przedstawiać statuetkę lub statuetki Laura Świętokrzyskiego stworzone przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej 3D. Minimum 3 propozycje scenografii muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** nie później niż do 20 marca 2018 r.
2. Zapewnienie warunków do prowadzenia gali przez konferansjerów, wystąpień gości, wręczenia statuetek i dyplomów przez Wojewodę i Wicewojewodę Świętokrzyskiego, prezentacji filmów promocyjnych na temat nominowanych, intro, spotu, występów artystycznych. **Wykonawca** powinien zwrócić szczególną uwagę na

- przestrzeń sceniczną, by aranżacja sprzętu przygotowanego na występy artystyczne oraz gwiazdy głównej, nie przeszkadzała w komunikacji podczas wręczania statuetek i tym samym obecności większej liczby osób na scenie.
3. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji Gali i bankietu wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich elementów.
 - a) Zapewnienie muzyki mechanicznej podczas Gali (fanfary podczas wręczania statuetek) oraz bankietu (obsługa przez profesjonalnego DJ-a). Propozycje fanfar i muzyki odtwarzanej podczas bankietu muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** do akceptacji nie później niż do 6 kwietnia 2018 r.
 4. Przygotowanie scenariusza Gali – scenariusz powinien uwzględniać charakter wybranej koncepcji i brać pod uwagę sugestie **Zamawiającego** co do oficjalnych wystąpień, witania gości. Scenariusz powinien zawierać konkretne ramy czasowe, prowadzących, laureatów, występy gwiazd, rozwiązania techniczne i organizacyjne. Scenariusz musi zostać dostarczony do akceptacji nie później niż do 6 kwietnia 2018 r. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian i poprawek do przedstawionego scenariusza.
 5. Zapewnienie obsługi konferansjerskiej Gali do akceptacji **Zamawiającego**. Dwie osoby prowadzące (kobieta i mężczyzna) powinny wykazać się doświadczeniem w prowadzeniu imprez o podobnych charakterze (gala z udziałem władz administracji publicznej, etc.), znanych i rozpoznawanych przez publiczność Gali, z doświadczeniem dziennikarskim. **Wykonawca** zorganizuje przynajmniej jedno spotkanie robocze przedstawicieli **Zamawiającego** i konferansjerów celem omówienia scenariusza i innych szczegółów organizacyjnych. Spotkanie odbędzie się w miejscu wskazanym przez **Zamawiającego** lub w siedzibie **Zamawiającego**. Szczegóły dotyczące pary prowadzących dostępne w Wykazie Specyficznych Warunków zamówienia stanowiący załącznik niniejszego Opisu Przedmiotu Zamówienia dostępny na wniosek **Wykonawcy**.
 6. Zapewnienie występów artystycznych do akceptacji przez **Zamawiającego**.
 - a) Występ podczas Gali jednego lub dwóch artystów bądź zespołów artystycznych, np. iluzjonista – magik, instrumentalista lub inne propozycje występów artystycznych, które będą przedstawione między wręczaniem nagród w poszczególnych kategoriach. **Wykonawca** przedstawi trzy propozycje artystów lub zespołów artystycznych wraz z programem występów nie później niż do 23 marca 2018 r., z których **Zamawiający** dokona wyboru jednego lub dwóch. Do obowiązku **Wykonawcy** należy pokrycie wszelkich opłat cywilno-prawnych związanych z występami artystów oraz wykonaniem przez nich podczas gali wybranych utworów.
 - b) **Wykonawca** zobowiązuje się do zapewnienia podczas koncertu gwiazdy głównej (zwanej dalej „Artystą”) sprzętu zgodnie z riderem Artysty (rider stanowi załącznik nr 4). Istnieje możliwość wykorzystania podczas koncertu sprzętu nagłośnieniowego i oświetleniowego o zbliżonych parametrach **pod warunkiem wcześniejszej akceptacji** wszelkich zmian przez realizatora dźwięku i oświetlenia Artysty. Kontakt do osoby odpowiedzialnej za rider nagłośnieniowy: Pan Daniel Gałka kom. 606 798 079 i oświetleniowy: Pan Tomasz Łysak kom. 692 088 906.
 - c) **Wykonawca** zapewni podczas występu gwiazdy głównej efekty w postaci dymu ze specjalnie do tego przeznaczonych wytwornic.
 - d) **Wykonawca** zapewni dostarczenie do dwóch garderób Artysty napojów ciepłych i zimnych, cytryny, miodu, owoców, przekąsek oraz ciepłego posiłku dla 13 osób – wg ustaleń z **Zamawiającym**. **Wykonawca** zapewni również dostarczenie do pomieszczenia typu VIP room ciepłych i zimnych napojów, owoców, przekąsek – wg ustaleń z **Zamawiającym**.
 - e) **Wykonawca** zapewni 400 szt. upominków dla uczestników Gali, tj. pakowane po 2 sztuki ciastka piernikowe zdobione lukrem na wzór wieńca laurowego o średnicy 60 mm (+/- 5 mm) pakowane w kartonowe eleganckie pudełeczko z przeźroczystym przodem, wyścielane rafią naturalną, przewiązane wstążką z załączonym bilecikiem z podziękowaniem za przybycie na Galę. Wymiary opakowania 150 mm / 80 mm. Projekt całości upominku (kształt i wielkość, smak, kolor polewy, kolor i kształt opakowania oraz bilecik z treścią podziękowania) do akceptacji **Zamawiającego**.
 - f) **Wykonawca** zapewni w terminie 27/28.04.2018 r. nocleg dla 13 osób (minimum 3 gwiazdki) z łazienkami, toaletą, TV i śniadaniem (pokoje: 1 apartament, pięć pokoi jednoosobowych, 3 pokoje dwuosobowe oraz 2 miejsca parkingowe na strzeżonym parkingu w pobliżu hotelu dla 2 samochodów. Manager Artysty zastrzega sobie prawo akceptacji hotelu – kontakt do managera – Pan Daniel Gałka, kom. 606 798 079.
 - g) Wynagrodzenie Artysty leży po stronie **Zamawiającego**.
 7. Przeprowadzenie próby generalnej w obecności **Zamawiającego** – termin próby do uzgodnienia z **Zamawiającym**, ale nie później niż w przededniu Gali.
 8. Produkcja i emisja filmów promocyjnych o nominowanych w 7 kategoriach (maksymalnie 5 nominacji w każdej z kategorii) oraz filmu o wyróżnionych Laurem Specjalnym (maksymalnie 2 wyróżnienia).
 - a) **Zamawiający** przekaze **Wykonawcy** informacje o nominowanych do nagrody do dnia 28 marca 2018 r.

- b) **Wykonawca** przygotowuje oraz przedstawi do dnia 28 marca 2018 r., minimum 2 koncepcje scenariuszy filmów promocyjnych o nominowanych do akceptacji **Zamawiającego**. **Zamawiający** może wnieść swoje uwagi i poprawki. Na podstawie zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza **Wykonawca** zrealizuje filmy promocyjne. Każdy z filmów o nominowanych ma trwać do 60 sekund (1 minuta) i przedstawiać charakterystykę nominowanych w kontekście charakteru kategorii nagrody w jakiej został nominowany.
- Nagrania będą realizowane na terenie województwa świętokrzyskiego w miejscach wskazanych przez **Zamawiającego**. **Wykonawca** stworzy oprawę graficzną filmów, pozwalającą nadać spójność. Do każdego z filmów należy zapewnić profesjonalnego lektora oraz podkład muzyczny. Podkład muzyczny filmów może zostać wykorzystany jedynie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa autorskiego. Filmy zawierać będą wskazane przez **Zamawiającego** logotypy i oznaczenia. Przy produkcji filmów zostanie wykorzystany profesjonalny sprzęt, w tym:
- a) kamera cyfrowa Full HD
 - b) efekt jazdy (ruchu) kamerą
 - c) profesjonalne oświetlenie filmowe
- Praca przy produkcji musi odbywać się z udziałem ekipy realizacyjnej mającej doświadczenie w realizacji produkcji filmowych o charakterze promocyjnym i/lub reklamowym odpowiadających swoim zakresem przedmiotowi zamówienia. Niedopuszczalne są drgania kamery w filmach, wykorzystanie w nich materiałów złej jakości lub wykorzystanie zbyt wielu zdjęć dostarczonych przez nominowanych do nagrody. Filmy powinny charakteryzować się dynamiczną pracą kamery, wykorzystaniem „przebitek” i dobraniem odpowiedniej muzyki. Preferowane są nagrania w plenerze. **Wykonawca** przekaze wszystkie prawa autorskie do filmów promocyjnych **Wykonawcy**.
- c) W terminie do 16 kwietnia 2018 r. **Zamawiający** przedstawi **Wykonawcy** gotowe propozycje filmów. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją. Ostateczny termin wykonania filmów upływa 20 kwietnia 2018 r.
- d) **Wykonawca** wyemituje zaakceptowane przez **Zamawiającego** filmy promocyjne przedstawiające nominowanych w każdej z 7 kategorii oraz wyróżnienie „Laur Specjalny” podczas Gali finałowej XII edycji nagrody „Laur Świętokrzyski 2017” wg zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza Gali.
9. **Wykonawca** przygotowuje oraz przedstawi w terminie do 23 marca 2018 r. 2 koncepcje scenariusza multimedialnego intro - przy zastosowaniu techniki światła i rozwiązań laserowych – poświęconemu kategoriom nagrody. Intro zostanie przedstawione przed oficjalnym rozpoczęciem Gali. Scenariusze powinny zawierać prezentację idei nagrody Laur Świętokrzyski, atrakcyjnych miejsc i walorów regionu świętokrzyskiego w oparciu o sugestie i wskazówki przekazane przez **Zamawiającego**. Scenariusze muszą również zawierać charakterystykę i ideę poszczególnych kategorii. Tekst musi być odczytany przez profesjonalnego lektora. Intro musi zawierać elementy animowane prezentujące najciekawsze atrakcje i symbolikę województwa, odpowiedni podkład muzyczny, logo Wojewody Świętokrzyskiego i Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego oraz statuetkę Laura Świętokrzyskiego. Przy prezentacji intro konieczne jest maksymalne wykorzystanie powierzchni i przestrzeni Sali Omega, poza ścianą z tyłu sceny i ekranem, należy wykorzystać ściany boczne i sufit oraz ewentualnie inne elementy stałe scenografii, służące do wyeksponowania technik multimedialnych. Czas trwania intro około 3 - 4 minuty. Wszystkie wykorzystane elementy mogą zostać wykorzystane jedynie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa autorskiego. Prawa autorskie do gotowego produktu automatycznie będą przekazane **Zamawiającemu**.
10. **Wykonawca** przygotowuje oraz przedstawi w terminie do dnia 23 marca 2018 r. 2 koncepcje scenariusza spotu zawierającego odniesienia do poprzednich edycji nagrody przy wykorzystaniu zdjęć fotograficznych oraz materiałów filmowych dostarczonych przez **Zamawiającego**. Zdjęcia prezentowane podczas spotu muszą być przetworzone ze zdjęć wykonanych techniką 2D na animację w technice HD 3D (jeśli dostarczony przez **Zamawiającego** materiał źródłowy na to pozwoli). Tekst musi być odczytany przez profesjonalnego lektora. Spotowi musi towarzyszyć podkład muzyczny. Czas trwania spotu między 1 - 2 min. Prawa autorskie do gotowego produktu automatycznie będą przekazane **Zamawiającemu**.
11. Przygotowanie dyplomów dla zwycięzców konkursu nastąpi w uzgodnieniu z **Zamawiającym**. Dyplomy w formacie A4 papierowe, drukowane w teczках (7 dla zwycięzców w poszczególnych kategoriach oraz dyplom dla laureata nagrody „Laur specjalny”) – razem 8 dyplomów. Teczki na dyplomy zapewni **Zamawiający**. **Wykonawca** przedstawi 2 projekty graficzne dyplomu do 5 kwietnia 2018 r. **Wykonawca** przekaze projekt dyplomu na własność **Zamawiającego**. Projekt dyplomu do akceptacji **Zamawiającego**. **Zamawiający** zapewni dyplomy dla wszystkich nominowanych.
12. Po konsultacji z **Zamawiającym** **Wykonawca** przygotowuje koperty z nazwiskami/nazwami Laureatów.

13. **Wykonawca** zapewni projekcję statuetki Laura Świątokrzyskiego stworzonej przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej na monitorach reklamowych przed wejściem do sali Omega.
14. **Wykonawca** zapewni udział dwóch hostess do podawania statuetek, dyplomów i kwiatów. Statuetki i kwiaty zapewni **Zamawiający**.
15. Uregulowanie opłat ZAiKS za utwory wykorzystane podczas Gali, w filmach, w intro oraz na potrzeby bankietu oraz wszelkich innych opłat związanych z realizacją usługi zapewni **Wykonawca**.
16. Zapewnienie przez **Wykonawcę** transmisji „na żywo” podczas Gali na ekranach dostępnych w sali Omega.
17. Ubezpieczenie imprezy ubezpieczeniem OC + NW należy do **Wykonawcy**. Podpisana umowę z ubezpieczycielem **Wykonawca** dostarczy do siedziby **Zamawiającego** w terminie nie krótszym niż 3 dni przed Galą, tj. do 24 kwietnia 2018 roku.
18. W przypadku wyboru przez **Wykonawcę** innego dostawcy, wykonawcy usług cateringowych obowiązują zasady określone „Regulaminem dla zewnętrznych firm cateringowych” zgodnie z Uchwałą nr 14/2015 Zarządu spółki Targi Kielce SA z dn. 24 marca 2015 r. Oplata za każdą osobę 10 zł brutto.
19. **Wykonawca** poniesie jednorazową opłatę techniczną w wysokości 1500 zł brutto na rzecz Targi Kielce S.A. z siedzibą w Kielcach przy ulicy Zakładowej 1, NIP 657-030-98-03, REGON 290036480, gdzie **Zamawiający** zarezerwował miejsce tytułem umowy najmu. **Wykonawca** dokona zapłaty na podstawie faktury VAT wystawionej przez Targi Kielce przelewem na rachunek bankowy: Raiffeisen Bank Polska SA 22 1750 1110 0000 0000 0568 3537 w terminie ustalonym przez Targi Kielce.

BANKIET

• **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania bankietu wraz z oświetleniem w salach konferencyjnych Beta, Gamma, Delta i Teta po zakończeniu Gali finałowej XII edycji nagrody Wojewody Świątokrzyskiego „Laur Świątokrzyski 2017”.

• **Wykonawca** przygotuje miejsce przeprowadzenia bankietu – zapewnienie przystrojonych (eleganckie, wyprasowane obrusy z ewentualnymi drapowaniami, świeże kwiaty, szklana zastawa stołowa, sztucze metalowe, serwetki itp.) stołów z cateringiem (w formie szwedzkiego stołu) oraz 2 okrągłych stołów dla 10 osób każdy i okrągłych stołów (6 os.) wraz z miejscami siedzącymi do konsumpcji (eleganckie krzesła lub krzesła z pokrowcami) dla około 200 osób. Dodatkowo przygotuje okrągłe małe, wysokie stoły do konsumpcji na stojąco – 20 stołów. Miejsca ustawienia stołów do uzgodnienia z **Zamawiającym**. **Wykonawca** zapewni min. 10 osób do obsługi gości podczas bankietu (kelnerki, kelnerzy, kucharze, inne osoby do obsługi imprezy - pozostaną do dyspozycji do ostatniego gościa). Kelnerzy mają na bieżąco dbać o czystość i porządek. Brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątnąta, a wszelkie braki na stołach cateringowych niezwłocznie uzupełniane (sztucze, naczynia, potrawy, napoje). Dwa stoliki dla 10 osób oraz 3 stoły dla 6 osób z tabliczką „Rezerwacja”.

• **Wykonawca** zobowiązuje się do przygotowania miejsca do tańca podczas bankietu – pomiędzy salami Beta – Gamma a Delta – Teta. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić oświetlenie i muzykę mechaniczną serwowaną przez profesjonalnego DJ-a z profesjonalnego sprzętu nagłośnieniowego (miksery, odtwarzacze płyt). DJ powinien mieć do swojej dyspozycji mikrofony (do ew. toastów i prowadzenia zabawy). **Wykonawca** ustali z **Zamawiającym** muzykę odtwarzaną podczas bankietu.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania bankietu w salach Beta, Gamma, Delta i Teta wg następującego menu:

MENU DLA 400 osób:

Przekąski zimne

Schab pieczony z morelą 100g - 100 porcji

Łosoś pieczony w pesto 100g – 100 porcji

Mozzarella z pomidorami i bazylią 150 g – 100 porcji

Rolada z cielęciny z kapustą i pieczarkami 100g – 100 porcji

Rolada z polędwicy wieprzowej z kurkami 100g – 100 porcji

Plastry z indyka pieczone w piwie i miodzie 100g – 100 porcji

Roladki z soli z musem kawiorowym 100g – 100 porcji

Kanapeczki koktajlowe na tostach 50g – 150szt

Koreczki serowe 50g – 150szt

Salatki

Salatka sycylijska z grillowanym kurczakiem 200g – 100 porcji

Salatka grecka z fetą i oliwkami 200g – 100 porcji

Salatka francuska serowa na sałacie z vinegrette 200g – 100 porcji

Dania gorące

Filet z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta – 150 porcji

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym - 150 porcji

Bogracz na wołownię lekko pikantny 180g – 150 porcji

Pierogi z mięsem i kapustą 250g – 150 porcji

Warzywa w beszamelu 350g – 150 porcji

Warzywa parowane 180g – 150 porcji

Sola pieczona z bazylią, cytryną i czosnkiem 250 g – 150 porcji

Dodatki

Ziemniaczki opiekane 100g – 220 porcji

Ziemniaki z wody 100 g – 150 porcji

Kluski śląskie 100g – 220 porcji

Ryż 100g – 220 porcji

Pieczywo (ciemne i jasne) 100g – 300 porcji

Desery i napoje

Słodki stół - 10 zł/ os – 200 porcji – skład słodczy na stole, kolorystyka słodczy i dekoracji do akceptacji **Zamawiającego**.

Ciasta domowe na paterach (szarlotka, sernik, ciasto krówka w równych proporcjach) 50g – 350 porcji

Owoce filetowane na paterach (ananas, mango, kiwi, melon, winogrona, mandarynki, banany) – 25 kg

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 250ml – 350 porcji (podawane w dzbankach)

Woda mineralna (gazowana i niegazowana w równych proporcjach) 250ml – 350 porcji

Kawa/herbata 200ml – 350 porcji